



SARDEGNA RICERCHE

POR SARDEGNA 2000 – 2006 – MISURA 3.13

RICERCA E SVILUPPO TECNOLOGICO NELLE IMPRESE E NEL TERRITORIO

RISULTATI CONSEGUITI

SCADENZA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

24 APRILE 2008

Domande pervenute	16
--------------------------	-----------

Azione cluster

conclusa 31 marzo 2009 (proroga)

Con delibera n. 3/37 del 17/03/2008 il Comitato Tecnico di Gestione ha programmato l'impegno di spesa per il Progetto per Sistemi di Imprese "**Piatti pronti: valorizzazione del sistema dei prodotti tradizionali**".

E' stato affidato l'incarico di realizzazione dell'azione cluster alla Società Porto Conte Ricerche per un importo complessivo di **Euro 55.000,00 + oneri di legge** per la realizzazione di alcune tipologie di piatti pronti e lo studio della shelf life di alcuni di essi;

Totale Impegnato	55.0000,00 + IVA
-------------------------	-------------------------

RELAZIONE FINALE

AZIONE CLUSTER

PIATTI PRONTI

Valorizzazione del sistema dei prodotti tradizionali

Le imprese, partecipanti al Programma: *“PIATTI PRONTI: Valorizzazione del sistema dei prodotti tradizionali”*, hanno manifestato l’esigenza di approfondire le conoscenze sui sistemi di produzione e confezionamento dei piatti pronti all’uso, con l’obiettivo finale di produrre piatti etnici con una shelf life adeguata, da poter essere destinati sia alla ristorazione collettiva che al consumatore finale.

In base alle manifestazioni di interesse sono stati identificati 4 sottocluster elencati di seguito:

	GRUPPO MISTO
1	Panificio Giulio Bulloni & figli Srl
2	Università di Cagliari Dipartimento di Biologia Sperimentale
3	Progetto 2000 Srl
4	Torrone Pili Tonara di Gianni Pili
5	Contis di Leonildo Contis & c snc

	PASTA FRESCA
1	Coop. Semola e farina a r.l.
2	Pastificio Sa Panada Srl
3	Virmo prodotti tipici e biologici

	PRODUZIONE CARNE
1	Salumificio Monte Linas snc
2	Corad Srl
3	Fattorie Gennargentu Srl
4	Salumificio Artigiano desulese sas

5	Salumificio Belvì Srl
6	La genuina di Pintus Maria e c snc
	PRODOTTI ITTICI
1	Su Tianu Sardu di Faedda Salvatore
2	Smeralda di E. Piras sas

In base alle manifestazioni di interesse si prevedeva di effettuare la sperimentazione sui seguenti prodotti:

- Messa a punto di un sistema di confezionamento di salumi affettati e bottarga condita pronti all'uso (sottocluster produzione carne e prodotti ittici)
- Messa a punto di un sistema di confezionamento per panadas (sottocluster Pasta fresca)
- Messa a punto di prodotti sterilizzati pronti all'uso in base alle esigenze delle imprese
 - Primo piatto etnico (lasagne con base pane carasau)
 - Primo piatto classico (a base pasta o riso)
 - Secondo piatto a base di carne (spezzatino di agnello)
 - Secondo piatto a base di carne (arrosto in fette)

Sono state effettuate le seguenti visite aziendali e relative sperimentazioni.

Azienda "Pastificio Sa Panada" di Oschiri

Tab. 1 – risultati delle analisi microbiologiche effettuate sulle Panadas (ufc/gr).

	Carica Microbica Totale	Lieviti e Muffe	Clostridi
PANADAS CRUDE - SFOGLIA	2,27x10 ⁴	5,45x10 ²	0,00
PANADAS CRUDE - RIPIENO	1,45x10 ⁴	0,00	0,00
PANADAS USCITA FORNO - SFOGLIA	0,00	0,00	0,00
PANADAS USCITA FORNO - RIPIENO	0,00	0,00	0,00
PANADAS USCITA ABBATTITORE SFOGLIA	0,00	0,00	0,00

Azienda “La Genuina” di Ploaghe

È stato identificato un piatto costituito da gnocchetti conditi con un ragù di carne ovina. L'alimento, una volta preparato, deve essere sterilizzato per garantire la sua conservabilità. Il piatto è stato preparato e confezionato all'interno di vaschette da sterilizzazione, L'analisi delle caratteristiche sensoriali è stata poco soddisfacente.

Azienda “Smeralda” di Cagliari

Tab. 2 – risultati delle analisi microbiologiche effettuate sulla Bottarga (ufc/gr).

	Carica Microbica Totale	Lieviti e Muffe	Clostridi	Stafilococchi	Listeria
Bottarga intera	$1,31 \times 10^4$	$4,55 \times 10^2$	0,00	0,00	0,00
Bottarga affettata	$1,72 \times 10^6$	$1,50 \times 10^4$	0,00	$7,77 \times 10^3$	0,00

Azienda “Su Tianu Sardu” di Cagliari

In tabella 3 si riportano i dati relativi alle analisi microbiologiche sul prodotto appena scongelato e su quello in salamoia, pronto per la fase di pastorazione.

Tab. 3 – risultati delle analisi microbiologiche effettuate sulle uova di muggine (ufc/gr).

	Carica Microbica Totale	Stafilococchi	Clostridi	Listeria
Uova di muggine dopo lavaggio	$4,00 \times 10^2$	0,00	0,00	0,00
Uova di muggine in salamoia	$6,82 \times 10^2$	0,00	0,00	

Azienda “Fattorie Gennargentu” di Fonni

I risultati delle analisi microbiologiche, riportati in tabella 4, indicano che vi è una elevata carica di lieviti e muffe, che durante la conservazione potrebbero causare problemi mostrandosi sulla superficie dei prodotti.

Tab. 4 – risultati delle analisi microbiologiche effettuate su salumi e formaggio (ufc/gr).

	Carica Microbica Totale	Lieviti e Muffe	Coliformi	Stafilococchi
Formaggio in MAP (con salame)	$2,15 \times 10^6$	$9,82 \times 10^3$	0,00	$4,13 \times 10^4$
Salame in MAP (con formaggio)	$1,71 \times 10^5$	$5,27 \times 10^3$	0,00	$3,00 \times 10^3$
Formaggio in MAP + Assorbitore	$4,29 \times 10^5$	$9,14 \times 10^4$	0,00	$5,94 \times 10^4$
Salame in MAP + Assorbitore	$4,05 \times 10^5$	$3,09 \times 10^3$	0,00	$2,00 \times 10^3$
Formaggio in MAP (singolo)	$3,75 \times 10^6$	$3,36 \times 10^4$	0,00	$3,49 \times 10^4$
Salame in MAP (singolo)	$6,10 \times 10^5$	$4,09 \times 10^4$	0,00	$1,50 \times 10^3$
Panino con prosciutto in MAP	$4,36 \times 10^4$	$2,19 \times 10^4$	0,00	

RELAZIONE FINALE
AZIONE SERVIZI INNOVATIVI

PIATTI PRONTI

Valorizzazione del sistema dei prodotti tradizionali

Azione servizi innovativi

Al progetto hanno partecipato n. 15 PMI ed il Dipartimento di Biologia Sperimentale dell'Università di Cagliari.

Le PMI appartengono ai settori:

Panificazione – Produzione e trasformazione della carne – Produzione alimenti precotti – Produzione dolciaria – Trasformazione di prodotti ittici.

Delle quindici PMI che hanno partecipato al cluster n. 06 PMI hanno fatto domanda per partecipare all'Azione Servizi Innovativi prevista dal progetto.

L'Azione si è conclusa con n. 03 PMI che hanno portato a termine l'implementazione dei Servizi Innovativi richiesti.

Note

N.03 PMI hanno rinunciato alla realizzazione dei servizi motivata da:

manca di fondi di investimento, time - activities previsto dal bando troppo breve, adesione a programmi paralleli avviati con la Misura 3.13 del POR Sardegna 2000 - 2006.

Totale Servizi Richiesti al 03/09/2008	249.040,00 + IVA (100%)	Euro 123.520,00 quota pubblica
---	------------------------------------	---------------------------------------

Report Servizi Innovativi

Piatti pronti: valorizzazione del sistema dei prodotti tradizionali

	PMI	Servizi Innovativi	Impegno di spesa rendicontato (100%)	Conclusione
1	Salumificio Monte Linas snc		0	rinuncia
2	Torrone G. Pili di Tonara		0	rinuncia

3	Smeralda di E. Piras		0	rinuncia
4	Salumificio Belvì Srl	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione e implementazione del Piano strategico di marketing • Adeguamento delle nuove linee di prodotto alle normative estere • Progettazione e adeguamento del materiale promozionale e packaging adatti al consumo e distribuzione canali Ho.Re.Ca.e GDO/DO • Studio e definizione di supporti comunicativi 	€ 38.100	
5	La Genuina di Pintus Maria & C. snc	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione e implementazione del Piano strategico di marketing • Analisi degli investimenti e valutazione dell'impatto economico e della contribuzione del nuovo business - unit "Piatti Pronti" • Progettazione e adeguamento del materiale promozionale e packaging 	€ 32.440	
	Totale €		70.540	Q.pubbl+Q. priv.